Manual de Instalação e Operação

Módulos Elétricos de Lastro SIEP



Leia cuidadosamente este manual antes de instalar e/ou utilizar o equipamento.

PRÁTICA TECHNIPAN

ÍNDICE

Termo de Garantia 3

1. Instruções de Segurança 6

2. Procedimentos para Instalação 7

3. Operação dos Fornos de Panificação 10

4. Higienização 12

5. Pequenos problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um técnico 12

6. Conclusão 13

7. Anexos 14

Carta ao Cliente

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do seu dia-a-dia com nossos equipamentos.

Ao adquirir um forno da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

Conte conosco!

- Nossa Missão

  Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

- Nosso Compromisso

  - Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
  - Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes.
  - Buscar melhoria de processos, produtos, e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
  - Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
  - Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

PRÁTICA
TECHNIPAN

Termo de Garantia

1. Prazo E Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de

2. Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.

f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados
.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor:

35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:______________________ VOLTAGEM: ____________
NUM. SÉRIE: _________ REVENDEDOR: _____________________
NUM. NF.: ________________ DATA COMPRA : _______________

1. Instruções de Segurança

1.1 EPI´s

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Na operação use luvas de proteção e avental. Na higienização use também máscara e óculos de proteção.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



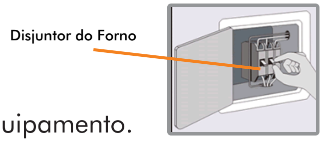
Óculos de Proteção



Avental

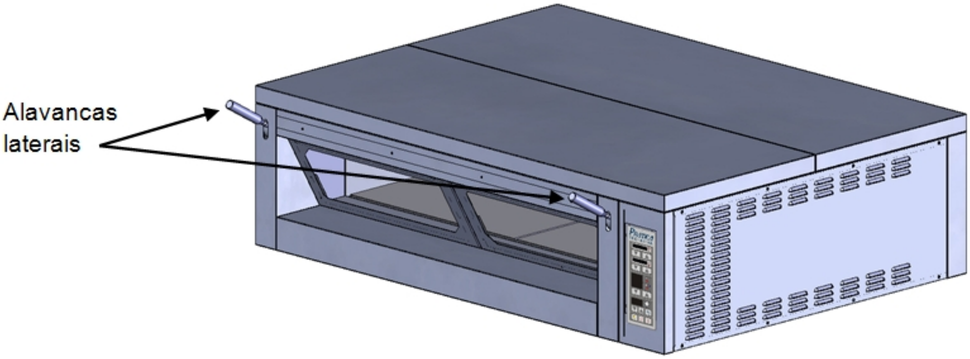
1.2 Energia Elétrica

- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Somente técnicos habilitados devem abrir o painel do equipamento.



1.4 Abrir o equipamento durante o uso:

- Para abrir a porta do forno utilize as alavancas laterais.



1.5 Higienização:

- É obrigatório o procedimento diário de higienização, para uma maior segurança do operador, melhor conservação do equipamento e não contaminação dos alimentos.

2. Procedimentos para instalação

A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os necessários cuidados para evitar problemas e danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.
Ao receber o equipamento verifique se o mesmo sofreu danos no transporte. Em caso de suspeita, notifique imediatamente o revendedor ou a fábrica.
A garantia não engloba danos resultantes do não-cumprimento das presentes instruções de instalação.

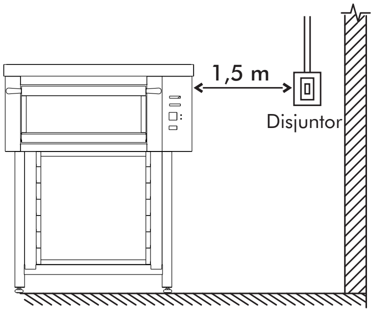
A instalação do forno Prática requer:

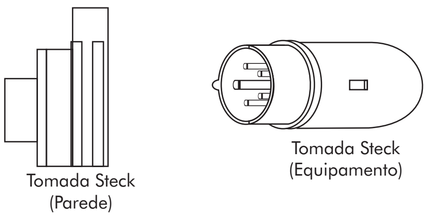
2.1. Energia elétrica;
2.2. Água;
2.3. Sistema de exaustão.

É de responsabilidade do cliente toda instalação predial!

2.1 Energia elétrica

- Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno constantes na placa de identificação localizada na parte traseira do painel;
- Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede.
- Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado no máximo a 1,5 metros de distância, e, do lado direito de onde será instalado o equipamento. Recomenda-se a instalação de uma tomada de engate rápido (steck) nos cabos de alimentação, facilitando uma possível movimentação do equipamento.





- Para evitar a movimentação do cabo de alimentação, recomendamos a utilização de um prensa cabos.
- A conexão a terra (aterramento) é obrigatória.

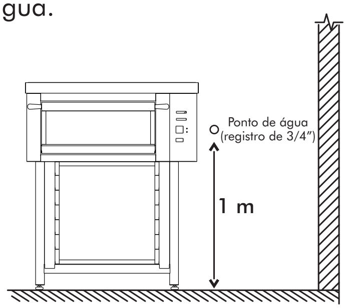
Em casos em que o forno for alimentado em 380 volts deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).

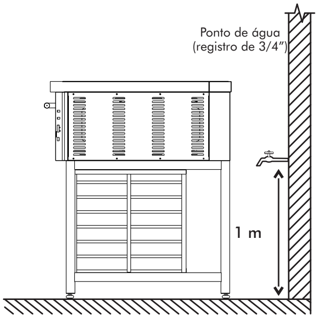
2.2 Água

O forno deverá ser ligado a uma canalização de água fria.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Deverá estar disponível um registro de ¾" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.





Observar a pressão da rede hidráulica:

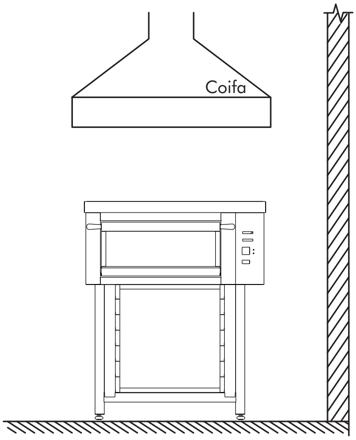
Pressão de Água

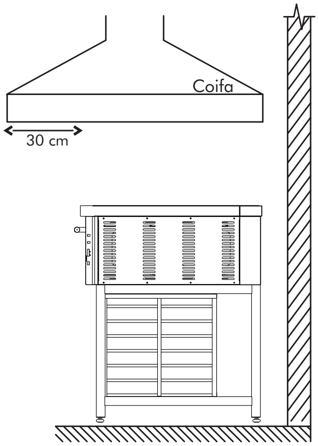
	Mínima	**Máxima**
coluna d´água	3,0 mca	8,0 mca
pascal	29 kPa	78 kPa

Na maior parte dos casos, a instalação da rede hidráulica pode ser feita sem filtro. No caso de condições de água particularmente críticas, recomenda-se realizar uma filtragem e/ ou um tratamento da água, evitando a calcificação e a corrosão interna do equipamento.

2.3 Sistema de Exaustão

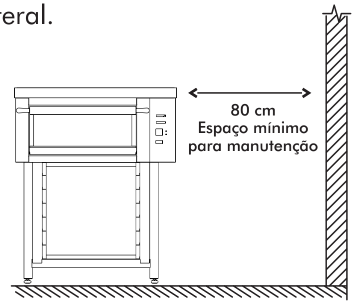
O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta dos vapores provenientes da utilização do equipamento, evitando-se desta forma que estes se espalhem no ambiente. A coifa deve projetar-se 300 mm além da face frontal do equipamento.

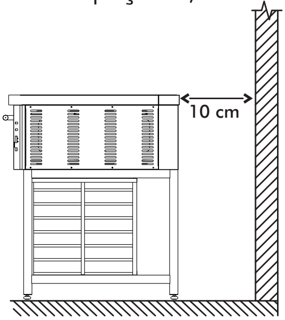




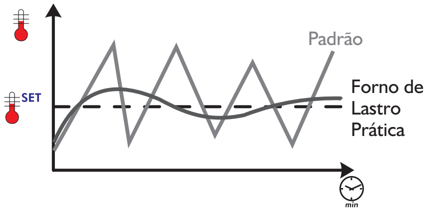
2.4 Observações gerais

- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 10 cm em relação a lateral e ao fundo do forno.
- Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo 80 cm entre a lateral.





- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor, é necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico esteja afastado desta fonte de calor afim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.
- Base: serve de suporte para o forno.
- **Equipado com exclusivo Sistema Inteligente de Equalização de Potência (SIEP) que controla eletronicamente a intensidade de potência para lastro e teto, minimizando os efeitos da inércia térmica com equalização da temperatura e economia energética.**



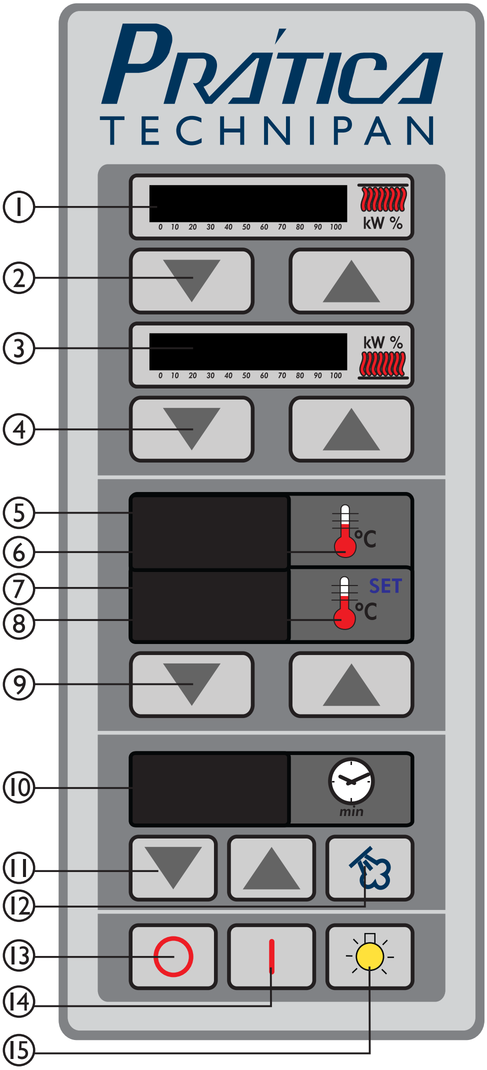
- O Forno Modular de Lastro Prática Technipan está equipado com extrator de Vapor, com a função de válvula, que extrai o excesso de umidade no interior da câmara de cozimento. No caso do assamento de produtos específicos, a tampa da válvula situada na parte traseira do forno pode ser aberta, intensificando-se a saída de umidade.

IMPORTANTE

• É necessário pré-aquecer o forno, tal procedimento poderá levar até 50 minutos. A temperatura interna do forno será aquela programada no painel. Os tempos e temperaturas aqui apresentados são indicativos que devem ser ajustados de acordo com as receitas, os tamanhos dos produtos e as preferências dos consumidores. Como regra geral aplica-se aos fornos de Lastro, tempos e temperaturas maiores do que os utilizados nos fornos de convecção (turbo).

3. Operação dos fornos de panificação modular de lastro

3.1 - Painel de Comando

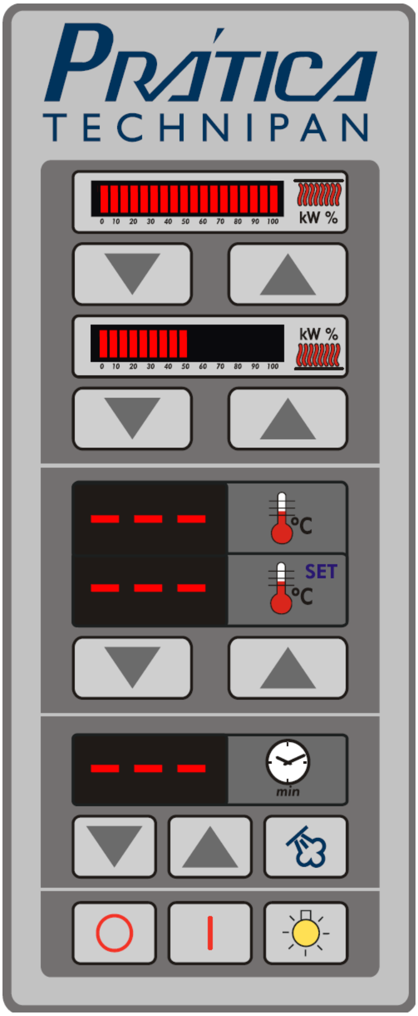


1. ***Escala gradual de potência do teto:*** Mostra a intensidade de Potência de aquecimento do teto.
2. ***Controle de potência do teto:*** Permite que se estabeleça qual a intensidade de potência que se deseja para o teto.
3. ***Escala gradual de potência do lastro:*** Mostra a intensidade de Potência de aquecimento do lastro.
4. ***Controle de potência do lastro:*** Permite que se estabeleça qual a intensidade de potência que se deseja para o lastro.
5. ***Display da temperatura real:*** Mostra a temperatura média do forno.
6. ***Led indicador:*** Quando aceso indica que o equipamento está ligado, caso esteja apagado com o forno em funcionamento indica avaria no sistema de medição.
7. ***Display da Temperatura desejada:*** Mostra a temperatura definida para o assamento.
8. ***Led indicador de Temperatura:*** Quando aceso indica que a temperatura desejada ainda não foi alcançada.
9. ***Controle de temperatura:*** Permite estabelecer a temperatura desejada.
10. ***Timer:*** Indica o tempo de assamento. Alarme sonoro avisa o período completado e para desativá-lo basta apertar uma das teclas de ajuste do timer.
11. ***Teclas de Ajsute do Timer:*** Permite configurar o tempo para cada preparação (minutos).
12. ***Vapor Temporizado:*** Basta um leve toque para acionar vapor. A pressão de àgua deve ser pequena, manter o registro da linha com pouca abertura.
13. ***Tecla Liga:*** O painel do equipamento é energizado.
14. ***Tecla Desliga:*** O equipamento pára de operar.
15. ***Iluminação:*** Acende ou apaga a iluminação interna da câmara de cocção.

IMPORTANTE

A Linha de Fornos Modulares Prática Technipan está equipada com SIEP - Sistema Inteligente de Equalização de Potência, o qual minimiza os efeitos da Inércia Térmica, permitindo maior precisão na transferência da energia térmica, garantindo maior controle no processo e considerával economia energética.

Observação: Ao ligar o equipamento o painel é energizado, porém pausado. Nos displays aparecem traços indicando que o equipamento não esta em operação.



Para liberar o forno é necessário pressionar uma das teclas de programação do tempo,  ou  .

4. Higienização

Procedimento Diário:

A limpeza diária e cuidadosa dos fornos é importante, tanto no que diz respeito a higiene alimentar como na economia de energia. Manter as paredes internas da câmara de cozimento limpas ajuda na conservação do calor. Eis algumas observações e cuidados na preservação de seu equipamento:

- Nunca utilize pós, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova.
- Não jogue água fria sobre o vidro quente.
- Nunca jogue água na superfície externa do forno. Pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- A superfície externa, painel de controle e o vidro podem ser limpos usando a seqüência: pano úmido, pano com detergente, pano úmido e pano seco.
- O Lastro deve ser limpo com um pano úmido envolto num rodo ou vassoura.

5. Pequenos Problemas que podem ser resolvidos sem ajuda de um Técnico

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

Inconvenientes	Causa e Solução
Forno não aquece	• Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Forno demora a aquecer (ou retomar temperatura)	• Queda de fase. • Porta desregulada. • Forno sujo - Proceder limpeza. • Vazamento de água.
Forno não dá nenhum sinal	• Queda de fase. • Disjuntor Desligado.
Disjuntor de proteção desarmando	• Disjuntor/rede mal dimensionado.
Assamento desuniforme	• Porta desregulada. • Temperatura muito alta (Baixar temperatura). • Forno desnivelado (nivelar equipamento). • Forno sujo. • Resistência queimada.
Forno dá choque	• Falta de aterramento. / Umidade no Painel.
Alimento queimando	• Temperatura muito alta. • Tempo excessivo de assamento.
Demora para assar	• Temperatura muito baixa. • Forno sujo. • Vazamento de água.
Passa cheiro ao alimento	• Forno sujo.
Resseca o alimento	• Tempo excessivo de assamento e com temperatura baixa
Alimento não assa por dentro	• Temperatura muito alta. • Pouco tempo de assamento.
Forno aquecendo em excesso externamente	• Ventilação deficiente do ambiente.

6. Conclusão

Enfatizamos aqui características necessárias aos profissionais que operam estes equipamentos: Responsabilidade, Iniciativa e Criatividade.

A **Responsabilidade** aparece na medida em que lhe é confiada uma ferramenta que incorpora inovação e tecnologia e que se constitui em um investimento que precisa dar o retorno compatível com as necessidades da instituição onde operam ambos: homem e máquina. Os fornos precisam ser operados com cuidado e atenção para que proporcionem os resultados que se espera deles.

A **Iniciativa** se mostra quando, ao ter em mãos um instrumento como o forno Prática, o operador ou responsável consegue extrair o máximo em termos de desempenho do equipamento, cuidando de adequar os processos e o modo de operação ao novo sistema.

A **Criatividade** é o diferencial que se espera do profissional a quem se oferece a melhor ferramenta. Nada substitui a criatividade humana - o profissional que se dispõe a dominar o forno como ferramenta passa a ter melhores condições de desenvolver as próprias habilidades.

Finalmente, colocamos a disposição dos usuários dos equipamentos Prática nosso apoio no que se refere a aproveitar as potencialidades do equipamento, através de nossa

7 Anexo

7.1 Tabela de Dimensionamento

Modelo	Peso (kg)	Largura (mm)	Prof. (mm)	Altura (mm)	Capacidade	Potência Total (kWa)
METP 1.2B	90	965	1060	300	1 Assadeira 60X80	3,3
METP 1.2A	100	965	1060	390	1 Assadeira 60X80	3,3
METP 2.4B	150	1570	1060	300	2 Assadeiras 60X80	6,6
METP 2.4A	165	1570	1060	390	2 Assadeiras 60X80	6,6
METP 4.8B	250	1570	1860	300	4 Assadeiras 60X80	13,2
METP 4.8A	275	1570	1860	390	4 Assadeiras 60X80	13,2

Altura interna das câmaras: baixa 140 mm - Alta: 230 mm

CÓDIGO

030659

PRÁTICA
TECHNIPAN

Fábrica / Plant:
Rodovia BR 459, km 101 - Pouso Alegre - MG
CEP 37550-000 - Fone / Fax 55 (35) 3449.1200
pratica@praticabr.com - www.praticabr.com

Show Room São Paulo:
Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Bairro Pinheiros - São Paulo - SP
CEP 05415-030 Fone / Fax 55 (11) 3814.2208